



Mazzancolle e verdure varie fritte in pastella

Lava e pulisci le Mazzancolle. Taglia a rondelle la cipolla, pulisci e toglì il pistillo ai fiori di zucca, prepara le zucchine e le carote tagliate a julienne. Fai la pastella con le uova, farina e birra ghiacciata q.b.

Mescola bene. In un recipiente adeguato fai bollire l'olio, poi friggi il pesce e le verdure imbevute di pastella. Scola il tutto su carta da cucina e regola di sale. Metti in un piatto di portata e servi in tavola.

Buon appetito...

Ugo Picia

[Read More](#)
